

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭60-221067

⑬ Int. Cl. <sup>4</sup>	識別記号	庁内整理番号	⑭ 公開 昭和60年(1985)11月5日
A 23 L 2/38	1 0 1	7235-4B	審査請求 有 発明の数 2 (全3頁)
// A 21 D 2/34		6712-4B	
13/08		6712-4B	
A 23 F 5/44		6712-4B	
A 23 L 1/30		7110-4B	
1/42		8412-4B	
A 61 K 35/78		7138-4C	

⑯ 発明の名称 栄養嗜好飲料

⑰ 特 願 昭60-6347

⑱ 出 願 昭52(1977)12月19日

⑲ 特 願 昭52-153368の分割

⑳ 発 明 者 長 友 章 浩 芦屋市岩園町22番41号

㉑ 出 願 人 武田薬品工業株式会社 大阪市東区道修町2丁目27番地

㉒ 代 理 人 弁理士 天井 作次

#### 明 細 書

#### 1. 発明の名称

栄養嗜好飲料

#### 2. 特許請求の範囲

(1) 発芽大豆と発芽麦類または発芽ハトムギを焙煎し、これを粉砕した粉剤、その抽出物またはその乾燥処理物からなる栄養嗜好飲料

(2) 発芽大豆、発芽裸麦、発芽ハトムギおよびその他の薬用植物類を焙煎し、粉砕した粉剤、その抽出物またはその乾燥処理物からなる栄養嗜好飲料

(3) 発芽大豆、発芽裸麦、発芽ハトムギおよびその他の薬用植物類を焙煎、粉砕した粉剤の割合が10:2~5:2~5:0.5~2(重量比)からなる混合粉剤、その抽出物またはそれを乾燥粉末あるいは顆粒化した特許請求の範囲第2項記載の栄養嗜好飲料

#### 3. 発明の詳細な説明

従来からコーヒー、紅茶、緑茶を初め麦茶、ハトムギ、はぶ茶、果実、その他の代用茶や薬用茶等多

数の嗜好飲料が飲用されており、また一部にはこれらにチコリー根、豆類、芋類、木の実等を焙焼したものを配合することも知られている。

また大豆を原料としたものとしては大豆を焙煎した後粉砕しコーヒー状としたものが知られているが、一般概念からもきな粉のような風味となり、さらに大豆特有の油臭が残るためこのまゝでは人の嗜好に適さないもので、通常はコーヒーに大豆コーヒーを一部混合することによってこのような特有の風味や油臭を柔らげたものが利用されている。しかしながら完全にこのような異臭等を取り除くことはできない。

本発明者は栄養価値が高く原料的にも安価に入手できる大豆(蛋白質35~40%、油成分18%)を利用した嗜好飲料の製法につき種々検討した結果、適度に発芽した大豆を焙煎、粉砕したものをベースとしてこれに発芽麦類、発芽ハトムギ、薬用植物類などを焙煎、粉砕したものを適宜混合使用することにより、従来品の如ききな粉臭や油臭を完全に除去することができ、大豆の特長である

高カロリー、高栄養分を活用し、消化性もよくしかも風味が良好で適度の苦味、コク、旨味、甘味を持つ大豆をベースとしたコーヒー風の風味を持つ栄養嗜好飲料の発明を完成した。

すなわち本発明は大豆を適度に発芽させた後焙煎し、粉砕したものをベースとし、これに発芽麦類、発芽ハトムギを加え、さらに薬用植物の一種以上を焙煎し、粉末化したものを適宜量混合した飲料用粉末剤、その抽出液、濃縮エキスまたはさらに水抽出液を乾燥処理すなわち粉末、顆粒・固定化したインスタント用飲料等を提供するものである。

さらに詳しく説明するとまず大豆を適度の湿度と温度を与えて1cm及以下4～5mm以下好ましくは2～3mm程度に発芽させた後焙煎し、粉末化する。一般には水に5～6時間以上浸漬後、室温～25℃程度で2～3日間保存して発芽させればよい。この発芽大豆を焙煎、粉末化することによってきな粉特有のきな臭さ、油臭を完全に解消することができ、さらに消化吸収性も改良される。従って

の如き風味上の欠点がなく、それぞれの配合種類、配合比によってそれぞれ特有のコーヒー風の風味を有し、しかもコーヒーなどのカフェインを含有せず、栄養価値も高く子供にも好適な嗜好飲料である。

大豆と併用する発芽麦類、発芽ハトムギの発芽、焙煎、粉砕化については例えば特許460738号(特公昭40-12391号)、特許第704191号(特公昭48-3397号)公報に記載された公知方法に準じて実施されるが一般には炒り色はや、褐色程度の強い炒り具合が好ましい。焙煎程度によって風味を任意に調製することもできる。

原料麦類としては大麦、小麦、裸麦、ライ麦等を使用することができ、小麦を原料としたものは甘味があり、裸麦はあっさりした苦味を有し、大麦その他を用いてもよく、また二種以上たとえば大麦、裸麦を併用してもよいが、大豆、ハトムギ、ハブ草との混合飲料としては裸麦が風味がよく適度の旨味、コク、苦味が付与されるので最も好ましい。

これらの麦類及びハトムギの発芽は前記特許公

このように発芽させた後、従来のきな粉程度に軽度焙煎したものはきな粉同様例えばビスケット、クラッカー、クッキー、パン等菓子用素材としても適当量添加(1～20%好ましくは10%以下)利用することができるし、また嗜好飲料として使用する場合には焙煎度を比較的強くし、例えば250～300℃で2～3時間程度炒き、内部まで茶褐色～暗褐色を呈するに至るまで焙煎することが必要である。これを常法により適宜粉砕、粉末化する。

本発明の嗜好飲料としては前記によって得られた大豆粉末をベースとして用い、これに発芽麦類、発芽ハトムギあるいはさらに薬用植物類をそれぞれ焙煎し、粉砕したものを2～4種適量混合したものはパック用飲料として、また混合粉末を常法により水や熱湯等で抽出し、必要によりさらに濃縮したものは液状飲料として、さらに抽出液を常法により乾燥処理たとえば粉末化、顆粒化、固型化したものはインスタント用飲料として使用することができ、これらの飲料は大豆を焙煎した場合

報にも記載のとおり、適度の湿度と温度下に保持し、麦類では5mm～3mm以下好ましくは1～2mm程度、ハトムギでは0.5～1cm以下に発芽させ、以後常法に従って焙煎、粉砕して製品とする。粉砕は抽出効率を高めるためなるべく微粉末化することが望ましい。

本発明で原料として用いる薬用植物類のうち、たとえばハブ草の場合には、ハブ草実を同様に焙煎、粉砕したものを少量加えることによって全体の風味を一層良好にし、かつハトムギと共にその利尿、健胃、強壮剤などの薬効成分を利用する点からも有用である。ハブ草の他にまたはそれと共にさらにカワラケツメイ(漢茶)、クコ、ウゴキ、シソ、高麗人參、陳皮、サンザシ、ハブ類等の薬用植物類の焙煎、粉末、またはその抽出液、その抽出液の乾燥粉末などを適宜添加してもよい。

本発明の嗜好飲料としては発芽大豆をベースとし、これに発芽麦類、発芽ハトムギ、薬用植物類等を併用するが、その混合比率は焙煎後の粉末(通常100～500μ好ましくは平均250μ前後)

として大豆粉10に対し、麦粉、ハトムギ粉それぞれ2～5、薬用植物類0.5～2(重量部)の範囲から適宜選択することが好ましい。なかんずく最も好ましくは大豆粉10:裸麦粉4:ハトムギ粉4:薬用植物類2の配合比のものがよい。

一般にはそれぞれ各原料を発芽させ、常法により焙煎し、粉砕後適宜量を混合して粉末剤とし、その抽出液またはさらに常法により乾燥処理たとえばスプレードライまたは凍結乾燥による粉砕化あるいは顆粒化、キュービック、速溶性錠剤などの固型物など適宜の生製品とすることができる。

さらにこれらの混合粉剤、抽出エキス、粉末、顆粒、立方状、固形剤等は嗜好飲料としてのみならずコーヒー風の風味を有するので広くコーヒーと同様にキャラメル、ビスケット、ケーキ等の食品、菓子類に添加利用することもでき、また例えば砂糖、ミルク、蜂蜜、クリーム、乳糖、水飴、全脂粉乳、香料等の適宜混合して製品としてもよい。また必要に応じて本発明の製品に鉄・カルシウムなどのミネラル類、ビタミンA、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C、Dなどの

ビタミン類さらにアミノ酸・蛋白質、脂肪などの栄養剤を添加してもよい。

以上のとおり本発明の嗜好飲料は最も好ましくは発芽大豆、発芽裸麦、発芽ハトムギ、薬用植物類を適宜に焙煎し、粉砕したものを適当な混合割合で含有したものを常法により抽出し、抽出物を乾燥粉末化したもので、インスタント飲料として使用も容易であり、特長として1) コーヒー様の風味があるがカフェインを含有せず、2) 大豆粉を原料とするがきな粉特有の臭味、油臭さがなく、3) 大豆ベースとするため栄養分が高く、消化性も一層よく、ハトムギやその他の薬用植物類等の併用により薬効を具備し、4) 従来の麦芽飲料などより格段と旨味、風味が良く、5) コーヒー離れを望む成人や子供の飲料として極めて適している、6) 原料がすべて比較的安価、容易に入手し得られるので製造コストも安い等の利点がある。

#### 実施例1

大豆を1日間浸漬し、20～30℃で5～6回時々散水しながら3日間保存して2mm発芽させた

ものを乾燥し、250～300℃で3時間焙煎した後粉砕する。別に裸麦を室温で1～2日間浸漬後20℃でときどき攪拌しながら発芽させ3mm程度になった後170～180℃で8時間焙煎し、粉砕する。同様にハトムギを2日間浸漬し、約30℃で4日間保存して約1cm程度に発芽したものを170～180℃で8時間焙煎し、粉砕する。

かくして得られた大豆粉0.2g、裸麦粉0.08g、ハトムギ粉0.08gを紙バックに入れ、煎出用バック飲料として使用する。

#### 実施例2

実施例1で得られた大豆粉、裸麦、ハトムギ粉及びハブ草(実)を常法により200～250℃で1時間焙煎し粉砕したものをそれぞれ10:4:4:0.2重量比率で混和し、水50倍量を加えて室温で24時間煎出し、抽出液を分離して45～60℃で1/20容に濃縮した後、スプレードライしてインスタント用乾燥粉末を得る。粉末からの収量20%。

#### 実施例3

実施例2の混合粉末1部に対し、熱湯40部を加え、1～2時間80～90℃で加熱抽出した後抽出液を1/20容にまで濃縮し、固形分20%含有濃縮液をスプレードライしてインスタント飲料を調製した。

A本品に熱湯を加え砂糖、粉ミルクを混和したものを試飲するとインスタントコーヒーと殆んど変らない風味、味覚を呈する。

B本品に熱湯を加え、ハチミツ、粉ミルク等を適量混和したものを試飲すると子供向の飲料として充分に活用出来る好ましい味覚となると共に成人向けにもほどよい甘味のある飲料となる。

代理人 弁理士 天 井 作 次

